

grilovaný sumeček s restovanou zeleninou a bramborovým pyrém

11. 1. 2018 • [Bezlepkové receptury](#)

10 porcí (dospělých)

ingredience

- 1000 g Filety ze sumečka afrického
- 100 g Máslo
- 80 g Olivový olej
- 200 g Mrkev
- 200 g Celer
- 200 g Dýně muškátová
- 200 g Cuketa
- 150 g Cibule
- 5 g Cukr
- 20 g Sůl
- 2 g Pepř černý
- 10 g Estragon
- 1000 g Brambory

- 150 ml Mléko

postup

1. Chlazený filet nakrájíme na jednotlivé porce. Poté osolíme, opepříme a opečeme na olivovém oleji z obou stran. Na takto opečená filátka přidáme máslo a necháme v teple "dojít".
2. Očištěnou zeleninu nakrájíme na drobné kousky a orestujeme na olivovém oleji. Ochutíme solí a cukrem, abychom zvýraznili chuť. Přidáme kousek másla a čerstvý estragon. Zelenina by měla zůstat na skus.
3. Podáváme s bramborovou kaší.

Zdroj: **Bidfood, Bohemia Fishing Farm**